cilio

Schokoladenbrunnen

Bedienungs- und Pflegeanleitung

Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!

V 1.0

cilio

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Schokoladenbrunnen entschieden haben. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Brunnen haben, beachten Sie bitte die nachfolgenden Informationen und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftige Benutzer auf.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Brunnens diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigen werden. Hierdurch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.

cilio

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis 2
Einführung 3
Warnhinweise und besondere Angaben 3
Bestimmungsgemäße Verwendung 4
Auspacken - Lieferumfang 4
Technische Daten/ CE-Zeichen/ GS-Zeichen 4
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
Bedienung/Gerät vorbereiten 5
Aufstellen und Aufheizen 6
Schokolade vorbereiten 7
Schmelzen in der Mikrowelle 7
Schmelzen im Topf (direkt mit Öl) 7
Schmelzen im Wasserbad 7
Schmelzen im Gerät 8
Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen 8
Schokolade auftragen 9
Arbeit beenden 9
Reinigung 10
Empfehlungen und Rezepte 11
Wann kann ich den Schokoladenbrunnen nutzen? 11
Anlässe mit Schokolade 11
Servierempfehlungen mit Schokolade 11
Unverbrauchte Schokolade wieder verwenden? 12
Basisrezepte für 6-10 Personen 12
Vollmilch-Schokoladen-Brunnen 12
Zartbitter-Kuvertüre-Brunnen 13
Diät-Vollmilch-Schokoladen-Brunnen (1. Variante & 2. Variante) 13
Anlässe mit Käse/Servierempfehlungen mit Käse/ Käse-Brunnen 14
Störungshilfe 15
Garantieschein/ Gewährleistung 16
Entsorgung 16

cilio

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Schokoladenbrunnen ist ausschließlich zur Förderung von vorgeschmolzener Schokolade und Käse bestimmt. Eine andere oder darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß! Für hieraus resultierende Schäden haften wir nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Auspacken - Lieferumfang

Nach dem Auspacken den Lieferumfang überprüfen:

- Motorblock mit Unterschale (1)
- Schneckenschraube (2)
- Turm (3)
- Gebrauchsanweisung

Technische Daten

Betriebsspannung: . . . . . .AC 230V/50 Hz
Leistungsaufnahme, Heizung: . . . . . .40 W
Leistungsaufnahme, Heizung und Motor: . . . . . .60 W
Fassungsvermögen der Unterschale: . . . . . .ca. 450 ml

CE-Zeichen

Der Schokoladenbrunnen entspricht den derzeit gültigen EU-Richtlinien.

GS-Zeichen

Der Schokoladenbrunnen wurde von einer unabhängigen Stelle geprüft und erfüllt die Anforderungen des Geräte- und Produkthaftungsgesetz.

Allgemeine Sicherheitshinweise

VORSICHT!
Während des Betriebs niemals die Schneckenschraube oder andere bewegliche Teile berühren.

cilio

VORSICHT!

Leichte Verbrennung möglich.
Das Gerät wird mit einer Heizung betrieben.
Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.

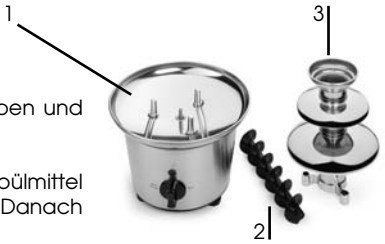
ACHTUNG!

- **NIEMALS** das Gerät unbeaufsichtigt betreiben. Dies gilt im besonderen Maße wenn Kinder in der Nähe sind.
- **NIEMALS** das Netzkabel, den Netzstecker oder den Motorblock (1) in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät würde dadurch zerstört.
- Vor dem Ein- bzw. Ausbau der Schneckenschraube den Netzstecker ziehen.
- Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör benutzen.
- Das Gerät ist für einen Betrieb im Freien nicht geeignet.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von dem von uns autorisierten Kundendienst behoben werden. Bei Zuwiederhandlung entfällt der Garantieanspruch.

Bedienung

Die Bedienung des Schokoladenbrunnen ist schrittweise aufgebaut. Keinesfalls z. B. die Bedienschritte im Abschnitt "Aufstellen und Einschalten" vor den Bedienschritten im Abschnitt "Gerät vorbereiten" ausführen.

Gerät vorbereiten



1. Die Unterschale (1) mit einem feuchten Tuch abreiben und trocknen lassen.

2. Die Schneckenschraube (2) und den Turm (3) mit Spülmittel vorreinigen und mit sauberem Wasser abwaschen. Danach trocken reiben.

3. Die Schneckenschraube (2) einsetzen.

cilio

4. Den Turm (3) einsetzen und bis zum Anschlag nach unten drücken.

Aufstellen und Aufheizen

ACHTUNG!

- Das Gerät und die Stromversorgung (Netzkabel bzw. Verlängerungskabel) von Wasser- und Hitzequellen fernhalten.
- Nur geeignete Verlängerungskabel benutzen.
- Die Stromversorgung so arrangieren, dass man nicht versehentlich darüber stolpert oder diese von Kindern erreicht werden kann.

5. Das Gerät auf einer stabilen und ebenen Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen. Mit Hilfe der verstellbaren Füße (A) das Gerät waagrecht ausrichten.

6. Der Schalter (4) muss auf "OFF/AUS" stehen.

7. Das Netzkabel in eine Steckdose einstecken.

ACHTUNG!

- Erst nach dem Ende der Aufheizzeit darf flüssige Schokolade in die Unterschale des Gerätes gegeben werden.
- Die Aufheizzeit beträgt ca. 3-5 Minuten.

8. Schalter (4) auf "HEAT/WÄRME" stellen (die Aufheizzeit startet). der Zwischenzeit können Sie die Schokolade vorbereiten.

cilio

Schokolade vorbereiten

ACHTUNG!

- Keine Schokolade mit Zusätzen wie z. B. Nüsse, Mandeln oder Krokant verwenden. Dies kann die Schneckenschraube (2) blockieren.
- Je kleiner die Schokoladenstücke, desto schneller der Schmelzvorgang.
- Ca. 600 gr. Schokolade vorschmelzen.

HINWEIS!

- Es gibt verschiedene Möglichkeiten die Schokolade vorzuschmelzen.
- Haben Sie schon unser ***Kapitel "Empfehlungen und Rezepte" auf Seite 11 gelesen***?

Schmelzen in der Mikrowelle

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten.
- Die Schokolade zerkleineren und in einem Mikrowellen geeigneten Gefäß max. 2 Minuten bei 600 W vorschmelzen. Anschließend die gewünschte Menge Öl hinzugeben und verrühren.
- Vor dem Einfüllen den Schokoladenbrunnen starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. ***Siehe Kapitel "Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen" auf Seite 8***.

Schmelzen im Topf (direkt mit Öl)

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten.
- Die gewünschte Menge Öl/Fett auf kleiner Stufe in einem beschichteten Topf erwärmen (nicht stark erhitzen!). Die vorzerkleinerte Schokolade hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Es muss sich eine glatte Masse ergeben.
- Vor dem Einfüllen den Schokoladenbrunnen starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe ***Kapitel "Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen" auf Seite 8.***

Schmelzen im Wasserbad

- Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten.
    1. Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!).
    2. Die vorzerkleinerte Schokolade langsam in einem geeigneten Gefäß im Wasserbad schmelzen. Hierbei darf die Schokolade keinesfalls mit dem Wasser in Berührung kommen.
    3. Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, die gewünschte Menge Öl/Fett hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.
    4. Vor dem Einfüllen den Schokoladenbrunnen starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe ***Kapitel "Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen" auf Seite 8.***

cilio

Schmelzen im Gerät

- Vorbereitungszeit ca. 60 - 120 Minuten.
  1. Schalter (4) auf „HEAT/WÄRME" stellen und das Gerät ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen.
  2. Die vorzerkleinerte Schokolade in die Unterschale (1) geben.
  3. Die Schokolade wird nun langsam und schonend geschmolzen.
  4. Wenn die komplette Schokolade geschmolzen ist, mit einem Teelöffel die erforderliche Menge Pflanzenöl unterrühren.

HINWEIS!

Sollte die Schokoladenmasse nicht gleichmäßig über den Turm (3) laufen, das Gerät kurz abschalten und etwas abkühlen lassen. Danach das Gerät erneut starten.

Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen

1. Schalter (4) auf "HEAT/WÄRME" stellen und das Gerät ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen.
2. Eine Mischung ist bereit zum Einfüllen wenn, die Schokolade vollständig geschmolzen ist und die Konsistenz dünnflüssig ist.
3. Die erhitzte Mischung in die Unterschale (1) geben.
4. Nun den Schalter (4) auf "MOTOR & HEAT/WÄRME" stellen (die Schneckenschraube startet).
5. Die Schokoladenmischung wird unter dem Turm (3) eingesaugt und tritt am oberen Ende des Turms (3) wieder aus.

HINWEIS!

- **Bei richtig vorbereiteter Mischung entsteht ein ständiger Fontänenfluß und der Turm ist völlig bedeckt.**
- **Es kann jederzeit während des Betriebes flüssige Schokolade nachgefüllt werden.**
- **Erwarten Sie viele Gäste, empfiehlt es sich eine gewisse Menge Schokoladenmasse parat zu haben.**

cilio

Schokolade auftragen

HINWEIS!

Betriebsstörungen bzw. der Stopp des Fontänenflusses wird vermieden indem Sie:

- **Keine Lebensmittelstücke in die Schokolade fallen lassen.**
- **Niemals kühle oder kalte Flüssigkeiten zugeben.**

6. Das gewünschte Lebensmittelteil z. B. mit einem Holzspieß oder Fonduegabel aufspießen und in die fließende Schokolade halten.

Arbeit beenden

7. Schalter (4) auf "OFF/AUS" stellen.
8. Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzkabel entfernen).

ACHTUNG!

Überflüssige Schokolade nicht in den Ausguss oder die Toilette gießen (Verstopfungsgefahr). Wegwerfbehälter oder Plastiktüten benutzen und mit dem Hausmüll entsorgen.

cilio

Reinigung

VORSICHT!

- **Leichte Verbrennung möglich. Das Gerät wird mit einer Heizung betrieben. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen (siehe "Arbeit beenden" auf Seite 9).**
- **Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißem Inhalt bewegen.**

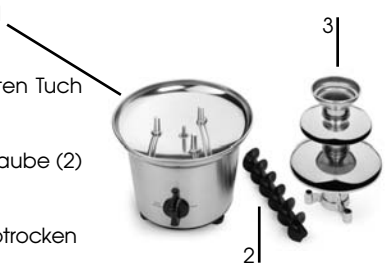
ACHTUNG!

- **Der Motorblock (1) enthält alle elektrischen Teile. NIEMALS den Motorblock in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen.**
- **NIEMALS Scheuerschwämme oder Scheuertücher verwenden.**

HINWEIS!

Wir empfehlen die Unterschale, den Turm und die Schneckenschraube von Hand zu reinigen. Der Einsatz einer Spülmaschine sollte vermieden werden.

1. Gerät demontieren.
2. Den Motorblock mit Unterschale (1) mit einem feuchten Tuch abreiben und trocknen lassen.
3. Heißes Spülwasser vorbereiten und die Schneckenschraube (2) und den Turm (3) etwa 5 Minuten lang hineinlegen.
4. Danach säubern, mit sauberem Wasser abspülen und abtrocken



cilio

Empfehlungen und Rezepte

Wann kann ich den Schokoladenbrunnen nutzen?

Anlässe mit Schokolade

- Kindergeburtstag
- Willkommene Leckerei in netter Runde, anstatt Kuchen und Torte
- Dessert nach einem gesellschaftlichen Essen
- Dessert auf dem Buffet, zu jedem Anlass
- Köstliche Aufheiterung bei Gesellschaftsspielen

Servierempfehlungen mit Schokolade

- Servieren Sie leicht säuerliche Früchte zu süßer Schokolade und eher süße Früchte zu herber Schokolade.
- Zum Aufspießen der Fruchtstückchen eigenen sich Holzspieße wie z. B. Schaschlikspieße oder Zahnstocher. Ebenso können Fonduegabeln verwendet werden.
- Auch diverse Gebäcksorten eignen sich phantastisch zum Überziehen mit Schokolade.
- Unsere Servierempfehlungen mit Früchten umfassen:
  Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Kumquats, Mango, Melone, Pfirsiche, Trauben etc.
- Unsere Servierempfehlungen mit Gebäck umfassen:
  Biskuits, Knäckebrot, Löffelbiskuit, Waffeln, Zwieback etc.

Nachdem die Schokohappen aus der Schokolade kommen, können Sie verschiedene Zutaten zum Dippen oder bestreuen anbieten.
Hierfür eignen sich:

- Bunte Streusel, Gehackte Pistazien, Geriebene Orangen- oder Zitronenschalen, Kokosflocken, Krokant. Mandelblättchen etc.

- **WERDEN SIE KREATIV!**

Sie können Ihre Schokoladen-Grundmassen mit verschiedenen Zutaten veredeln. Flüssige Zutaten vor dem Schmelzen zur Schokolade geben - niemals kalte Flüssigkeiten in die warme Schokoladenmasse geben. Als flüssige Zutaten sind geeignet:

- Cremeliköre (z. B. Batida de Coco, Baileys, Eierlikör oder Kahula)
- Liköre (z. B. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) oder Gran Marnier)
- Brände (z. B. Himbeergeist, Kirschwasser oder Nussgrapa).

cilio

• **TIP:**
Alkoholbestandteile sind individuell nach Marke und Sorte. Wir können daher hier nur Empfehlungen aussprechen. Folgende Vorgehens-weisen haben sich bewährt:
Geben Sie nur max. 2cl (1 kleines Schnapsglas) als Zugabe, da durch mehr Alkoholzugabe die Schokolade gerinnen kann und der Fontänenfluss in ein Tröpfeln übergeht.

Sollten Sie mehr als 2 cl Alkohol hinzugeben wollen, müssen Sie gleichzeitig schrittweise Pflanzenöl mit hinzugeben. So kann der Fontänenfluss wieder hergestellt werden.

• Der eine mag Früchte lieber umhüllt mit weicher Schokolade, der andere lieber fest. Damit Ihre Gäste die Wahl haben:

Servieren Sie für schnell anziehende Schokoladenhappen die Fruchtstücke auf Tellern die im Kühlschrank vorgekühlt wurden. Damit die Früchte danach noch lange besonders kalt bleiben, können Sie eine Schale mit Eiswürfeln füllen und die Teller darauf abstellen. Bei Bedarf können die Schokohappen nach dem Überziehen auch noch eine Weile in den Kühlschrank gelegt werden.

Um die Schokolade weich mit Frucht zu genießen, einfach direkt aus dem Schokoladenbrunnen in den Mund.

Unverbrauchte Schokolade wieder verwenden?

Grundsätzlich kann die unverbraucht geschmolzene Schokolade wiederverwendet werden. Einfach in eine Vorratsdose geben und die Schokolade aushärten lassen. Vor dem erneuten Gebrauch wie gewohnt zerkleineren und schmelzen.

War die Schokolade bereits geschmolzen, benötigen Sie weniger Zeit für den Schmelzvorgang.

Basisrezepte für 6-10 Personen

Vollmilch-Schokoladen-Brunnen

• Zutaten:
600 gr. Vollmilch Schokolade
85 ml. Pflanzenöl (geschmacksneutral)

• Zubereitung:
Die Schokolade schmelzen. Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, das Öl hinzugeben und unterrühren.

• **TIPP:**
Eine interessante Variante ist die Mischung von 300 gr. Vollmilch Schokolade mit 300 gr. Zartbitter Schokolade.

cilio

Zartbitter-Kuvertüre-Brunnen

- Zutaten:
  600 gr. Zartbitter Kuvertüre
  75 gr. Kokosfett
- Zubereitung:
  Die Kuvertüre schmelzen. Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, das Kokosfett in die geschmolzene Masse geben und unterrühren bis sich eine glatte Masse ergibt.
- **TIPP:**

Weiße Kuvertüre schmeckt traumhaft zu frischen Erdbeeren.

HINWEIS!

Bei der Zubereitung mit Milch kann eine vermehrte Blasenbildung nicht vermieden werden.

Diät-Vollmilch-Schokoladen-Brunnen (1. Variante)

- Zutaten:
  500 gr. Diät Vollmilch Schokolade
  150 ml fettarme Milch (1,5%)
- Broteinheiten: Cirka 21 BE (Kann je nach Hersteller variieren).
- Zubereitung:
  Die Milch in einem Topf erwärmen und die Schokolade unter ständigem Rühren darin schmelzen. Wenn die Masse komplett geschmolzen ist, in den Schokoladenbrunnen einfüllen.

Diät-Vollmilch-Schokoladen-Brunnen (2. Variante)

Mit dieser Variante erhalten Sie eine homogenere Masse als mit der 1. Variante.

- Zutaten:
  500 gr. Diät Vollmilch Schokolade
  70 ml Rapsöl oder andere cholesterinarme oder cholesterinfreie Öle mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.
- Broteinheiten: Cirka 20 BE (Kann je nach Hersteller variieren).
- Zubereitung: Die Schokolade schmelzen. Anschließend das Rapsöl unterrühren.

Anlässe mit Käse

- Am Vorspeisenbuffet
- In gemütlicher Runde auf der Tischmitte
- Als Snack mit einem guten Glas Wein

Servierempfehlungen mit Käse

- Brot in allen Variationen. Zum Beispiel:
- Weißbrotwürfel
- Geröstetes Toastbrot (in Längsstreifen geschnitten)
- Grissini
- Geröstetes Vollkornbrot
- Cräcker
- Gegrilltes Gemüse in kleinen Stücken. Zum Beispiel:
- Auberginen, Cocktailtomaten, Fenchel, Pilze, Zucchini
- Kartoffelvariationen. Zum Beispiel:
- Kleine Pellkartoffeln, Kartoffelecken, Thymiankartoffeln
- Kurzgebratenes Fleisch, egal ob Rind, Kalb oder Geflügel.
- Früchte wie zum Beispiel, frische Ananas, Trauben oder Mandarinen.

Käse-Brunnen

- Zutaten:
  500 gr. cremiger Sahne Schmelzkäse
  200 ml. Vollmilch (3,5%)
- Zubereitung:
  Die Milch in einem Topf erwärmen. Anschließend den Käse einrühren bis der Käse komplett geschmolzen ist. Danach den Topf von der Platte nehmen und die Masse ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Schokoladenbrunnen vorheizen.
- **TIPP:**

- Verwenden Sie anstatt Milch einen halbtrockenen Weißwein.
- Würzen Sie die Käsemasse nach Belieben mit Curry, Chili oder Pfeffer.

cilio

Störungshilfe

Diese Störungshilfe erhebt nicht den Anspruch der Vollständigkeit, sondern beschränkt sich auf die nach unseren Erfahrungen am häufigsten festgestellten Störquellen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Schokolade tropft und fließt nicht gleichmäßig	Die Schokolade ist zu dickflüssig	Mit Speiseöl verdünnen.
	Das Gerät steht nicht waagerecht.	Gerät ausrichten, siehe Kapitel "Aufstellen und Aufheizen" auf Seite 6.
Die Schokolade fließt ungleichmäßig und bildet keinen "Fontänenefekt".	Das Gerät steht nicht waagrecht.	Gerät ausrichten, siehe Kapitel "Aufstellen und Aufheizen" auf Seite 6.
Der Schokoladenfluss wird ständig unterbrochen.	Speisereste sind in die Schokolade gefallen.	Speisereste entfernen. In der Regel liegen sie in der Unterschale am Einsaugspalt des Turms.
Nach der Zugabe weitere Schokolade oder anderer Zutaten wird der Schokoladenfluss unterbrochen.	Zutaten sind zu kalt.	Abwarten bis die Zutaten aufgewärmt sind. NIEMALS kalte Zutaten zugeben.
Gerät läuft nicht an.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Schalter (4) steht auf "OFF/AUS".	Gerät einschalten.

D

cilio

Garantieschein/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die cilio tisch-accessoires GmbH gewährt ab Kaufdatum für die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie auf die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung, sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Wir empfehlen daher, die Abwicklung über Ihren Fachhändler durchzuführen.

2. Die Gewährleistung ist nach Wahl von cilio auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder mißbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Solingen.

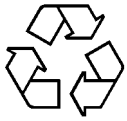
cilio tisch-accessoires GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany

www.cilio.de

05/07

Datum, Stempel der Verkaufsstelle

Entsorgung / Recycling
Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



cilio

Chocolate Fountain

Operating and Care Instructions

Please keep the operating instructions!

GB

cilio

Thank you for choosing this high-quality chocolate fountain. To ensure that you have lots of enjoyment using your new fountain, please take note of the following information and keep the operating instructions in a safe place for future users.

Important Advice

Please read through these operating instructions carefully prior to operating the fountain for the first time and pay attention, in particular, in your own interest, to the safety advice in order to avoid accidents and malfunctions. Safety may be compromised by using it for a purpose for which it is not intended, through improper use or through inadequate cleaning and care. Considerable risks can arise for the user as a result of this. cilio cannot accept any liability for damage, injuries or losses that are attributable to improper use.

Intended Use

The chocolate fountain is solely intended for delivering premelted chocolate and cheese. Any other use, or any other use which goes beyond this, is regarded as not being intended. We are not liable for losses, damage or injuries arising from this. The user alone bears the risk.

Unpacking and Items Supplied

After unpacking, check the items supplied:

- motor block with bottom dish (1)
- worm screw (2)
- tower (3)
- instructions for use

cilio

General Safety Advice

Caution!
Never touch the worm screw or other moving parts whilst in operation.

Caution!
There is a slight risk of burns. The appliance is operated using a heating device. Allow the appliance to cool down before cleaning and pull out the plug.

- **NEVER** operate the appliance unattended. This applies particularly if children are around.
- **NEVER** immerse the power cable, the plug or the motor block (1) in water or other liquids. The appliance would be ruined by doing so.
- Pull the plug out before inserting or removing the worm screw.
- Only use accessories recommended by the manufacturer.
- The appliance is not suitable for outdoor operation.
- Repairs to the appliance may only be carried out by the customer service department authorised by us. The right to make a claim under the warranty ceases to apply in the event of actions to the contrary.

Operation

The operation of the chocolate fountain appliance is arranged on a step-by-step basis. Do not, under any circumstances, carry out the operating steps in the „setting up and switching on" section, for example, before carrying out the operating steps in the „preparation of appliance" section.

Preparation of Appliance

1. Wipe the bottom dish (1) clean with a damp cloth and allow it to dry.
2. Preclean the worm screw (2) and the tower (3) using washing-up liquid and rinse with clean water. Then wipe it dry.
3. Insert the worm screw (2).

cilio

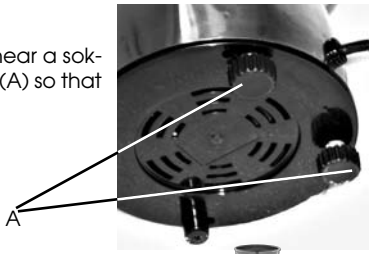
4. Insert the tower (3) and press down until it stops.

Setting Up and Heating Up

CAUTION!

- Keep the appliance and the power supply (mains cable or extension cable) away from water sources and sources of heat.
- Only use suitable extension cables.
- Arrange the power supply in such a way that people cannot trip over it inadvertently or that the latter cannot be reached by children.

5. Set up the appliance on a stable and even base near a socket. Adjust the appliance using the adjustable legs (A) so that it is horizontally straight.



6. The switch (4) must be in the "OFF/AUS" position.

7. Plug the power cable into a socket.

CAUTION!

- Liquid chocolate must only be poured into the bottom dish of the appliance once the heating up period has come to an end.
- The heating up time is approx. 3-5 minutes.

8. Set the switch (4) to the "HEAT/WÄRME" position (the heating up period begins). In the meantime, you can prepare the chocolate.

cilio

Preparing the chocolate

CAUTION!

- Do not use any chocolate containing ingredients such as nuts, almonds or cracknel. This can jam the worm screw (2).
- The smaller the pieces of chocolate, the faster the melting process.
- Premelt approximately 600 g of chocolate.

TIP!

- There are various options for premelting the chocolate.

Melting in the microwave

- preparation time approx. 10 minutes
- break up the chocolate into small pieces and premelt it for a maximum of 2 minutes at 600 W in a container that is suitable for microwaves. Then add the desired amount of oil and stir thoroughly
- start the chocolate fountain prior to filling it and allow it to warm up for approx. 5 minutes

Melting in a saucepan (directly with the oil)

- Preparation time approx. 20 minutes
- Heat up the desired amount of oil/fat in small stages in a coated saucepan (do not apply too strong a heat). Add the chocolate, which has previously been broken up into small pieces, and allow it to melt stirring continuously. A smooth mixture must be produced.
- Start the chocolate fountain prior to filling it and allow it to warm up for approx. 5 minutes.

Melting in the appliance

- Preparation time approx. 60 - 120 minutes.
    1. Set the switch (4) to the "HEAT/WÄRME" position and allow the appliance to warm up for approx. 5 minutes.
    2. Place the chocolate, which has previously been broken up into small pieces, in the bottom dish (1).
    3. The chocolate is now slowly and gently melted.
    4. When all of the chocolate has melted, stir in the required amount of vegetable oil using a teaspoon.

cilio

TIP!

In the event of the chocolate mixture not running evenly over the tower (3), briefly switch off the appliance and allow it to cool down a little. Then restart the appliance.

Starting the worm screw and producing the fountain effect

1. Set the switch (4) to the "HEAT/WÄRME" position and allow the appliance to warm up for approx. 5 minutes.
2. A mixture is ready to be poured in if the chocolate has completely melted and it has a runny consistency.
3. Place the heated mixture in the bottom dish (1).
4. Now set the switch (4) to the "MOTOR & HEAT/WÄRME" position (the worm screw starts).
5. The chocolate mixture is sucked in below the tower (3) and comes out again at the top end of the tower (3).

TIP!

- **If the mixture has been properly prepared, this results in a continuous fountain flow and the tower is completely covered.**
- **More liquid chocolate can be added at any time whilst in operation**
- **If you are expecting a lot of guests, it is recommended that you have a certain amount of chocolate at the ready.**

Applying the chocolate

TIP!

Interruptions or a halt to the fountain flow can be avoided, if you::

- **do not allow any pieces of food to fall into the chocolate.**
- **never add cool or cold liquids.**

6. skewer the desired food with a wooden skewer or a fondue fork, for example, and hold it in the flowing chocolate.

Ending the operation

CAUTION!

7. Set the switch (4) to the "OFF/AUS" position.
8. Disconnect the appliance from the power supply (remove the power cable).

cilio

Cleaning

CAUTION!

- **There is slight risk of burns. The appliance is operated using a heating device. Allow the appliance to cool down before cleaning and pull out the plug.**
- **Please be particularly careful if you are moving the appliance whilst the contents are hot.**

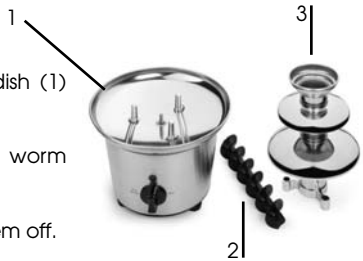
CAUTION!

- **Do not pour excess chocolate down the drain or the toilet (risk of blockage). Use other disposable containers or plastic bags and put them in with the household waste.**
- **The motor block (1) contains all the electrical components. NEVER immerse the motor block in water or clean it in the dishwasher.**
- **NEVER use scouring sponges or scouring cloths.**

TIP!

We recommend cleaning the bottom dish, the tower and the worm screw by hand. The use of a dishwasher should be avoided.

1. Disassemble the appliance.
2. Wipe the motor block clean along with the bottom dish (1) using a damp cloth and allow them to dry.
3. Prepare some hot washing-up water and place the worm screw (2) and the tower (3) in it for approx. 5 minutes.
4. Then clean them, rinse them with clean water and dry them off.



Basic Recipes for 6-10 people

Milk Chocolate Fountain

- Ingredients:
  600 g of milk chocolate / 85 ml of vegetable oil (with a neutral taste)
- Preparation:
  Melt the chocolate. As soon as the chocolate has completely melted, add the oil and stir it in.
- **TIP:** An interesting variation is mixing 300 g of milk chocolate with 300g of plain chocolate.

Cheese Fountain

- Ingredients:
  500g of creamy cream cheese spread / 200 ml of full-cream milk (3.5%)
- Preparation:
  Heat up the milk in a saucepan. Then stir in the cheese until the cheese has completely melted. Then remove the saucepan from the hotplate and allow the mixture to stand for approximately 5 minutes. In the meantime, preheat the chocolate fountain appliance.
- **TIP:** Instead of milk use a medium dry white wine or season the cheese mixture with curry, chilli or pepper as desired.

cilio

Breakdown Support Guide

This breakdown support guide does not claim to be complete but confines itself to the most commonly identified sources of failure in our experience.

Failure	Cause	Remedy
The chocolate drips and does not flow evenly	The liquid chocolate is too thick.	Dilute with cooking oil.
	The appliance is not in a horizontal position.	Straighten up appliance, see section "Setting up and Heating Up".
The chocolate flows unevenly and does not create a "fountain effect".	The appliance is not in a horizontal position.	Straighten up appliance, see section "Setting up and Heating Up"
The chocolate flow is being constantly interrupted.	Food residues have fallen into the chocolate	Remove the food residues. As a rule, they are to be found in the bottom dish at the suction slot on the tower.
The chocolate flow is interrupted after adding more chocolate or other ingredients.	The ingredients are too cold.	Wait until the ingredients are warmed up. NEVER add ingredients that are cold.
The appliance does not start up.	The plug is not in the socket.	Insert the plug into the socket.
	The switch (4) is in the "OFF/AUS" position.	Switch the appliance on.

cilio

Fontaine à chocolat

Manuel d'utilisation et d'entretien

Veuillez conserver ce manuel d'utilisation!

cilio

Tous nos remerciements pour l'achat de cette fontaine à chocolat de grande qualité. Pour que cette nouvelle fontaine puisse vous procure tous les délices que vous en attendez, veuillez suivre les instructions et informations de ce manuel, et conservez-le afin de le remettre aux utilisateurs suivants.

Remarques importantes

Avant la mise en service de la fontaine veuillez lire soigneusement ce manuel d'utilisation, et dans votre propre intérêt lisez spécialement les consignes de sécurité, afin d'éviter tout accident ou panne. Une mise en marche ou une utilisation inappropriées, ou un nettoyage ou un entretien insuffisants, peuvent mettre votre sécurité en jeu. L'utilisateur peut ainsi s'exposer à de graves dangers. cilio décline toute responsabilité pour les dommages pouvant résulter d'une utilisation incorrecte.

Mise en marche conforme

La fontaine à chocolat est conçue exclusivement pour faire circuler du chocolat ou du fromage auparavant fondu. Toute autre utilisation, ou une utilisation de plus grande ampleur sera considérée comme non conforme ! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages ainsi provoqués. Seul l'utilisateur prend en charge ces risques.

Déballage - fourniture

Après le déballage vérifier que le produit soit complet:

- Bloc moteur avec son saladier de base (1)
- Spirale (2)
- Tour (3)
- Manuel d'utilisation

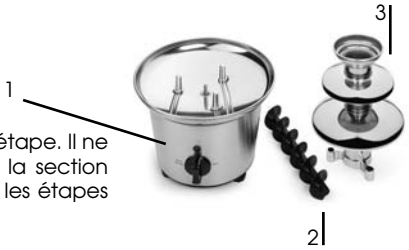
cilio

Consignes générales de sécurité

ATTENTION!
Pendant le fonctionnement ne jamais toucher la spirale ou les autres pièces mobiles.

ATTENTION!
Possibilité de brûlures légères. L'appareil fonctionne avec un chauffage. Avant le nettoyage laisser l'appareil refroidir et débrancher le cordon de secteur.

- **NE JAMAIS** faire fonctionner l'appareil sans surveillance. Et tout particulièrement quand des enfants sont à proximité.
- **NE JAMAIS** plonger dans l'eau ou dans un autre liquide le câble de raccordement, la fiche secteur ou le bloc moteur (1). L'appareil serait sinon détruit.
- Avant le montage ou le démontage de la spirale débrancher la fiche secteur.
- Utiliser exclusivement les accessoires recommandés par le constructeur.
- Ne pas utiliser l´appareil en extérieurs.
- L´appareil ne doit être réparé que par un spécialiste agréel La garantie prend fin si vous tentez de le réparer vous-même.



Utilisation

L'utilisation de la fontaine à chocolat est décrite étape par étape. Il ne faut pas par exemple exécuter les étapes d'utilisation de la section «Mise en place et mise en marche» avant d'avoir exécuté les étapes de la section «Préparation de l'appareil».

Préparation de l'appareil

1. Frotter le saladier de base (1) à l'aide d'un torchon humide puis le laisser sécher.
2. Nettoyer avec du liquide vaisselle la spirale (2) et la tour (3), les rincer à l'eau claire. Ensuite les essuyer.
3. Mettre en place la spirale (2).

cilio

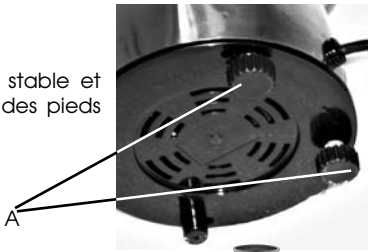
4. Mettre en place la tour (3) et la presser vers le bas jusqu'en butée.

Mise en place et chauffage

ATTENTION!

- Tenir éloignés de l'eau et de sources de chaleur l'appareil et l'alimentation électrique (cordon secteur ou câble de rallonge).
- Utiliser uniquement des câbles de rallonge appropriés.
- Disposer l'alimentation électrique de telle sorte que personne ne puisse trébucher, et de sorte que les enfants ne puissent pas l'atteindre.

5. Mettre l'appareil en place sur un emplacement stable et plat, à proximité d'une prise électrique. A l'aide des pieds réglables (A) mettre l'appareil à niveau.



6. L'interrupteur (4) doit se trouver sur la position «OFF/AUS».

7. Brancher le cordon secteur à une prise de courant.

ATTENTION!

- Il faut introduire du chocolat fondu dans le saladier de base de l'appareil uniquement après la fin du délai de préchauffage.
- La durée de préchauffage est d'environ 3 à 5 minutes.

8. Placer l'interrupteur (4) sur la position «HEAT/WÄRME» (chauffage) (le délai de préchauffe débute). Entre-temps on peut préparer le chocolat.

cilio

Préparation du chocolat

ATTENTION!

- Ne pas utiliser des chocolats contenant d'autres ingrédients comme des noix, des amandes ou des noix concassées. Celles-ci pouvant bloquer la spirale (2).
- La fonte du chocolat est plus rapide quand les morceaux de chocolat sont plus petits.
- Faire fondre au maximum 600 g de chocolat.

REMARQUE!

- Il existe différentes méthodes pour fondre le chocolat.

Fonte dans le four à micro-ondes

- Durée de préparation, environ 10 minutes
- Briser le chocolat, mettre les morceaux dans un récipient adapté au micro-ondes, puis faire fondre maxi 2 minutes à 600 W. Ensuite ajouter la quantité d'huile désirée et mélanger.
- Avant de remplir la fontaine à chocolat, mettre cette dernière en marche et la préchauffer environ 5 minutes

Fonte dans un pot (directement avec l'huile)

- Durée de préparation, environ 20 minutes.
- Réchauffer la quantité désirée d'huile/graisse à petit feu dans un pot épais (ne pas chauffer fort !). Ajouter le chocolat brisé et le laisser fondre sans cesser de tourner. On doit obtenir une masse onctueuse.
- Avant de remplir la fontaine à chocolat, mettre cette dernière en marche et la préchauffer environ 5 minutes

Fonte dans l'appareil

- Durée de préparation, environ 60 à 120 minutes.
    1. Positionner l'interrupteur (4) sur «HEAT/WÄRME» et laisser l'appareil préchauffer pendant environ 5 minutes.
    2. Introduire le chocolat brisé dans le saladier de base (1).
    3. Le chocolat sera fondu lentement avec précaution.
    4. Lorsque l'ensemble du chocolat est fondu, mélanger à la masse la quantité nécessaire d'huile végétale et tourner à l'aide d'une cuillère à café.

cilio

REMARQUE!
Si la masse de chocolat ne s'écoule pas régulièrement par dessus la tour (3), arrêter brièvement l'appareil et le laisser un peu refroidir. Ensuite remettre l'appareil en marche.

Démarrer la spirale – faire fonctionner la fontaine

1. Positionner l'interrupteur (4) sur «HEAT/WÄRME» (chauffage), puis laisser l'appareil préchauffer pendant environ 5 minutes.
2. Le mélange est prêt à être rempli lorsque le chocolat est entièrement fondu et la consistance plutôt liquide.
3. Introduire le mélange chaud dans le saladier de base (1).
4. Maintenant positionner l'interrupteur (4) sur «HEAT/WÄRME» (moteur et chauffage) (la spirale démarre).
5. Le mélange de chocolat est aspiré sous la tour (3) et réapparaît au sommet de la tour (3).

REMARQUE!
- **Si le mélange est correctement préparé, on obtient un écoulement régulier de la fontaine et la tour est entièrement recouverte.**
- **Pendant le fonctionnement on peut à tout moment rajouter du chocolat liquide.**
- **Si vous attendez de nombreux invités nous vous recommandons de conserver à portée de main une certaine quantité de masse chocolatée.**

Nappage au chocolat

REMARQUE!
On évite les pannes de fonctionnement ou l'arrêt de la fontaine:
- **en évitant de laisser tomber des produits alimentaires dans le chocolat.**
- **en n'introduisant jamais des liquides frais ou froids..**

6. Piquer par exemple sur une brochette de bois ou à l'aide d'une fourchette à fondue le produit à napper, et le tenir dans la chute de chocolat.

Arrêt de fonctionnement

ATTENTION!

7. Placer l'interrupteur (4) sur «OFF/AUS» (arrêt).
8. Débrancher l'appareil de la prise de courant (retirer le cordon secteur).

cilio

Nettoyage

ATTENTION!

- **Possibilité de brûlures légères. L'appareil fonctionne avec un chauffage. Avant le nettoyage, laisser l'appareil refroidir et débrancher le cordon secteur.**
- **Soyez particulièrement prudent, lorsque vous transportez l'appareil avec son contenu chaud.**

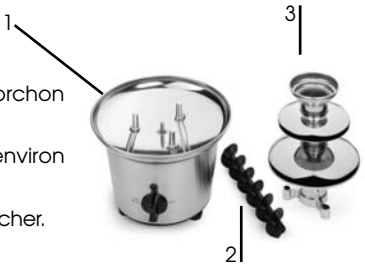
PRUDENCE!

- **Ne pas déverser le chocolat restant dans l'évier ou les toilettes (danger d'obstruction). Utiliser de préférences des récipients à jeter ou des sacs en plastique et les jeter dans les ordures ménagères.**
- **Le bloc moteur (1) contient toutes les pièces électriques. NE JAMAIS plonger le bloc moteur dans l'eau ou le nettoyer dans le lave-vaisselle.**
- **NE JAMAIS utiliser des éponges ou des chiffons à récurer.**

REMARQUE!

Nous recommandons de nettoyer à la main le saladier, la tour et la spirale. L'utilisation d'un lave-vaisselle est déconseillée.

1. Démonter l'appareil.
2. Frotter le bloc moteur avec le saladier (1) à l'aide d'un torchon humide et les laisser sécher.
3. Préparer une eau de vaisselle très chaude et y plonger environ 5 minutes la spirale (2) et la tour (3).
4. Ensuite nettoyer les pièces, les rincer à l'eau claire et les sécher.



Recette de base pour 6 à 10 personnes

Milk Chocolate Fountain

- Ingrédients:
  600 g de chocolat au lait / 85 ml d'huile végétale (goût neutre)
- Préparation: Faire fondre le chocolat. Dès que le chocolat est complètement fondu, ajouter l'huile et mélanger.
- **CONSEIL:** une variante intéressante consiste à mélanger 300 g de chocolat au lait avec 300 g de chocolat noir doux-amer.

Fontaine de fromage

- Ingrédients
  500 g de fromage à fondre crémeux / 200 ml de lait entier (3,5%)
- Préparation:
  Réchauffer le lait dans une casserole. Ensuite y ajouter le fromage en remuant jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Ensuite retirer la casserole du feu et laisser reposer la masse environ 5 minutes. Entre-temps préchauffer le fontaine à chocolat.
- **CONSEIL:** on peut remplacer le lait par un vin blanc demi-sec. Assaisonner la masse de fromage suivant votre goût avec du curry, chili ou poivre.

cilio

Aide en cas de panne

Cette aide en cas de panne ne saurait revendiquer l'intégralité, mais elle se limite aux sources de panne qui selon notre expérience sont apparues le plus souvent.

Incident	Cause	Remède
Le chocolat tombe goutte à goutte et ne s'écoule pas régulièrement	Le chocolat est trop épais. L'appareil ne repose pas droit.	Allonger à l'aide d'huile alimentaire. Mettre l'appareil à niveau, voir le chapitre «Mise en place et chauffage»
Le chocolat coule irrégulièrement et ne donne pas «l'effet de fontaine».	L'appareil n'est pas à niveau.	Mettre l'appareil à niveau, voir le chapitre «Mise en place et chauffage»
Le flux de chocolat est interrompu en permanence.	Des restes de mets sont tombés dans le chocolat.	Retirer les restes de mets. En général ils se trouvent dans le saladier près de la fente d'aspiration de la tour.
Après l'ajout de chocolat ou d'autres ingrédients le flux de chocolat est interrompu.	Les ingrédients ajoutés sont trop froids.	Attendre que les ingrédients soient réchauffés. NE JAMAIS ajouter des ingrédients froids.
L'appareil ne fonctionne pas.	Cordon secteur non branché. L'interrupteur (4) est positionné sur «OFF/AUS» (Arrêt).	Brancher le cordon secteur. Mettre l'appareil en marche.

cilio

Fontana di cioccolato

Istruzioni per l'uso e cura

Conservate le istruzioni per l'uso!

cilio

La ringraziamo per aver acquistato questa pregiata fontana di cioccolato. Affinché la vostra nuova fontana duri nel tempo, osservate attentamente le seguenti informazioni e custodite le istruzioni per l'uso allegate a favore degli altri utenti.

Importanti indicazioni

Prima di attivare la fontana, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e, nel proprio interesse, rispettate scrupolosamente le indicazioni di sicurezza onde evitare danni e disfunzioni. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriati, potrebbero pregiudicare la sicurezza. Ciò potrebbe comportare notevoli pericoli per l'utente. La cilio declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un uso inappropriato.

Uso conforme allo scopo

Il fontana di cioccolato deve essere esclusivamente usato per convogliare cioccolato e formaggio fusi. Un altro uso o uno che va al di la di esso vale come non conforme alle prescrizioni. In questo caso non risponderemo dei eventuali danni che ne possono derivare. Il rischio esclusivamente a carico dell'utente.

Disimballare - Volume di consegna

Dopo aver disimballato il contenuto, controllarne la completezza:

- blocco motore con guscio inferiore (1)
- vite senza fine (2)
- torre (3)
- istruzioni per l'uso (A)

cilio

Indicazioni generali di sicurezza

ATTENZIONE!
Non toccare mai la vite senza fine o altre parti mobili durante il regime dell'apparecchio.

ATTENZIONE!
È possibile riportare ustioni leggere. L'apparecchio viene azionato con un sistema termico. Prima di pulirlo, farlo raffreddare ed estrarre la spina dalla presa di corrente..

- **NON AZIONARE MAI** l'apparecchio senza sorveglianza. Questa regola vale soprattutto se in sua prossimità si trovano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione, la spina il blocco motore **NON DEVONO MAI** essere immersi nell'acqua o in altri liquidi. Ciò comporterebbe la distruzione dell'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente prima di smontare o rimontare la vite senza fine.
- Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore. L'apparecchio non è adatto per essere usato all'aperto.
- Le riparazioni possono solamente essere effettuate da un servizio di assistenza autorizzato. In caso di trasgressione, il diritto alla garanzia verrà annullato.

Comando

Le modalità d'uso del fontana di cioccolato sono strutturate in modo progressivo. Le sequenze d'uso riportate per esempio nella sezione "Montaggio e attivazione" non devono mai precedere quelle contenute nella sezione "Preparare l'apparecchio".

Preparare l'apparecchio

1. Pulire il guscio inferiore (1) utilizzando un panno umido e lasciarlo asciugare.

2. Pulire con detersivo per stoviglie la vite senza fine (2) e la torre (3), quindi sciacquare con acqua. Asciugare successivamente con un panno.

3. Inserire la vite senza fine (2).

cilio

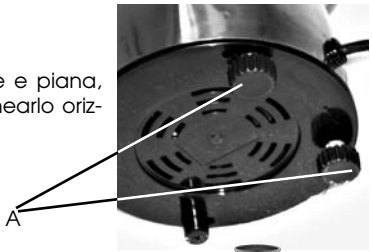
4. Introdurre la torre (3) e spingerla verso il basso fino a farla giungere alla battuta.

Installazione e riscaldamento

ATTENZIONE!

- L'apparecchio e l'alimentazione di corrente (cavo d'alimentazione o di prolunga) devono essere tenuti lontano dall'acqua e dalle fonti di calore.
- Utilizzare solo cavi di prolunga appropriati.
- Disporre l'alimentazione elettrica in modo tale da renderla inaccessibile ai bambini e da non inciamparvi accidentalmente.

5. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, situata in prossimità di una presa di corrente. Allinearlo orizzontalmente regolando gli appositi piedini (A).



6. L'interruttore (4) deve trovarsi nella posizione "OFF/SPENTO".

7. Inserire il cavo d'alimentazione nella presa di corrente.

ATTENZIONE!

- Il cioccolato liquido può essere versato nel guscio inferiore dell'apparecchio solo al termine del periodo di riscaldamento.
- Tale periodo dura dai 3 ai 5 minuti.

8. Posizionare l'interruttore (4) su "HEAT/WÄRME" (viene avviato il tempo di riscaldamento). Nel frattempo si può preparare il cioccolato.

cilio

Preparare il cioccolato

ATTENZIONE!

- Non utilizzare cioccolato contenente per esempio noci, mandorle o ingredienti croccanti.
- Esse potrebbero bloccare la vite senza fine (2).Il cioccolato si lascia fondere più rapidamente se aggiunto in pezzetti di piccoli dimensioni.
- Fondere una quantità massima di 600 grammi di cioccolato.

INDICAZIONE!

- Esistono differenti possibilità di fondere il cioccolato.

Fondere il cioccolato nel forno a microonde

- Il tempo di preparazione si aggira intorno a 10 minuti
- Triturare il cioccolato e fonderlo a 600 W in un recipiente adatto ai forni a microonde per un periodo massimo di 2 minuti. Aggiungere successivamente la quantità d'olio desiderata, quindi mescolare.
- Prima di introdurre gli ingredienti, attivare la fontana di cioccolato e farla riscaldare per ca. 5 minuti.

Fondere il cioccolato nella pentola (aggiungendo direttamente olio)

- Il tempo di preparazione si aggira intorno a 20 minuti
- Riscaldare a bassa temperatura la quantità desiderata di olio o grasso versata in una pentola rivestita (non riscaldare eccessivamente). Aggiungere il cioccolato precedentemente triturato e farlo fondere badando di mescolarlo costantemente. Da ciò ne deve risultare una massa liscia.
- Prima di introdurre gli ingredienti, attivare la fontana di cioccolato e farla riscaldare per ca. 5 minuti.

Fondere il cioccolato nell'apparecchio

- Il tempo di preparazione si aggira intorno a 60 – 120 minuti
    1. Posizionare l'interruttore (4) su "HEAT/WÄRME" e far riscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti.
    2. Versare il cioccolato precedentemente triturato nel guscio inferiore (1).
    3. Ora il cioccolato viene fuso lentamente e in modo delicato.
    4. Quando sarà completamente fuso, aggiungere con un cucchiaio la necessaria quantità di olio vegetale, quindi mescolare.

cilio

INDICAZIONE!

Se la massa di cioccolato sciolto non dovesse scorrere uniformemente dalla torre (3), disattivare brevemente l'apparecchio e farlo raffreddare, quindi riavviarlo.

Avviare la vite senza fine – Generare l'effetto fontana

1. Posizionare l'interruttore (4) su "HEAT/WÄRME" e far riscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti.
2. La miscela può essere introdotta quando il cioccolato è completamente amalgamato e la sua consistenza risulta fluida.
3. Versare la miscela riscaldata nel guscio inferiore (1).
4. Posizionare l'interruttore (4) su "MOTOR & HEAT/WÄRME" (la vite senza fine si mette in moto).
5. La miscela di cioccolato viene succhiata sotto la torre (3) per poi fuoriuscire dall'estremità superiore della torre (3).

INDICAZIONE!

- **Se la miscela è stata preparata correttamente, si sviluppa un flusso a fontana che ricopre interamente la torre. Il cioccolato liquido si lascia aggiungere in qualunque momento durante il regime dell'apparecchio. Se vengono attesi numerosi ospiti, si consiglia di tenere pronta una determinata quantità di cioccolato.**

Spalmare il cioccolato

INDICAZIONE!

Per evitare anomalie di funzionamento e l'arresto del flusso della fontana, osservare quanto segue:

- **non far cadere alimenti nel cioccolato.**
- **non aggiungere mai liquidi caldi o freddi.**

6. Infilzare l'alimento desiderato, utilizzando per esempio uno spiedino in legno o una forchetta da fondue, e tenerlo sotto il cioccolato fluente.

Terminare il lavoro

INDICAZIONE!

7. Posizionare l'interruttore (4) su "OFF/AUS".
8. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. (estrarre il cavo d'alimentazione)

cilio

Pulizia

ATTENZIONE!

- **È possibile riportare ustioni leggere. L'apparecchio viene azionato con un sistema termico. Prima di pulirlo, farlo raffreddare ed estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **Prestare particolare attenzione quando si trasporta l'apparecchio e il suo contenuto bollente.**

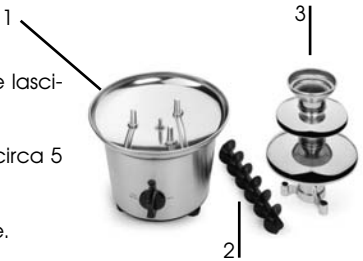
CAUTION!

- **Non versare il cioccolato superfluo nello scarico o nella tolette (pericolo di otturazione). Utilizzare contenitori monouso o sacchetti in plastica e gettarli nei rifiuti domestici.**
- **Il blocco motore (1) contiene tutte le parti elettriche. Il blocco motore NON DEVE MAI essere immerso nell'acqua o lavato nella lavastoviglie.**
- **Non utilizzare MAI spugne o panni abrasivi.**

INDICAZIONE!

Il guscio inferiore, la torre e la vite senza fine dovrebbero essere puliti manualmente. Non impiegare la lavastoviglie.

1. Smontare l'apparecchio.
2. Pulire il blocco motore (1) utilizzando un panno umido e lasciarlo asciugare.
3. Preparare acqua bollente, nella quale immergere per circa 5 minuti la vite senza fine (2) e la torre (3).
4. Pulire e sciacquare poi con acqua pulita, quindi asciugare.



Ricette di base per 6-10 persone

Fontana di cioccolato al latte intero

- Ingredienti:
  600 grammi di cioccolato al latte intero / 85 ml. Olio vegetale (dal sapore neutro)
- Preparazione:
  Fondere il cioccolato. Versare l'olio non appena il cioccolato sarà completamente fuso, quindi mescolare.
- **SUGGERIMENTO:** una interessante variante sarebbe quella creare di una miscela composta da 300 grammi di cioccolato al latte intero e da 300 grammi di cioccolato leggermente amaro.

Fontana di formaggio

- Ingredienti:
  500g grammi di panna cremosa e formaggini / 200 ml. di latte intero (3,5%)
- Preparazione:
  Riscaldare il latte in una pentola. Incorporare successivamente il formaggio fino a quando sarà completamente fuso. Togliere la pentola dalla piastra e far riposare la massa per circa 5 minuti. Riscaldare nel frattempo il fontana di cioccolato.
- **SUGGERIMENTO:** impiegare al posto del latte un vino bianco semisecco. Condire la massa di formaggio con curry, chili o pepe.

cilio

Risoluzione guasti

Questa risoluzione guasti serve puramente per individuare ed eliminare le sorgenti di disturbo più frequenti.

Guasto	Causa	Rimedio
Il cioccolato gocciola e non scorre uniformemente	Il cioccolato è troppo denso. L'apparecchio non si trova in posizione orizzontale.	Allungare con olio commestibile. Allineare l'apparecchio, vedi capitolo"Installazione e riscaldamento"
Il cioccolato scorre in modo irregolare senza formare "l'effetto fontana".	L'apparecchio non si trova in posizione orizzontale.	Allineare l'apparecchio, vedi capitolo"Installazione e riscaldamento"
Il flusso di cioccolato viene costantemente interrotto.	Nel cioccolato sono caduti degli avanzi.	Eliminare gli avanzi. Essi si trovano generalmente nel guscio inferiore in prossimità della fessura aspirante della torre.
Il flusso viene interrotto dopo aver aggiunto ulteriore cioccolato o altri ingredienti.	Gli ingredienti sono troppo freddi.	Attendere finché gli ingredienti siano riscaldati. NON aggiungere mai ingredienti freddi.
L'apparecchio non si mette in moto.	La spina non è inserita. L'interruttore (4) si trova in posizione di "OFF/AUS".	Inserire la spina. Attivare l'apparecchio.

cilio tisch-accessoires GmbH
42699 Solingen
Germany